# Ta temporada di Shimarucu

**ORANJESTAD – Ken no ta corda nan infancia canando den mondi y piki poco Shimarucu. Hopi ta corda esaki como nan fruta di infancia. Den dado caso mayoria biaha nan ta come berde mes. Imagina bo ora cu e ta ful cora y bon "hecho" nan tabata plunder ful e mata. Sigur antes tabata tin hopi di e matanan di Shimarucu planta den cunucu.**

Awendia esaki no ta asina popular mas. Pa bo por haya un mata di Shimarucu den mondi ta hopi dificil. Varios di nos mondinan aki a wordo destina pa construi vivienda.

Un mata di Shimarucu no ta un mata cu ta crece mucho grandi. Nan ta matanan cu ta keda relativamente cortico y tin biaha nan ta yega te cu 2 pa 3 mester di haltura. Un mata cu ta originalmente for di Yucatan, Mexico. E fruta ta cora manera rondo. Ta contene hopi vitamina C y antioxidante. Tin biaha poco zuur te cu hopi zuur. Despues di yobida e ta un di e matanan cu masha lihe mes ta haya fruta.





Manera semper cu tin matanan di Shimarucu den vecindario y cu nan ta cuminsa floria y duna fruta bo ta cuminsa haya molester di "lembelembe" cu ta hopi fastioso. Tin biaha esaki ta bay te den auto y bo ta mira nan na e glasnan parti paden.

Cabrito tambe ta gusta come e mata aki. Un mata cu ta wanta hopi secura. Durante di e periodo aki tambe e mata ta keda sin blachi. E ta mustra manera seco y tin ora manera morto, pero na momento cu poco awa yobe mesora e ta cuminda haya flor. Su flornan ta chikito di color ros pa cu tin biaha ta mustra manera color biña.

E fruta mes ta for di comienso berde chikito y segun cu e ta crece e color ta cambia bira cora y cla pa come. Cabrito tambe ta gusta e mata aki hopi pa na para y come.

Na Aruba ainda nan ta traha dushi di Shimarucu. Esaki nan ta wordo traha cu sucu y algun otro ingrediente y e ta keda masha autentico di Aruba.

Recientemente sr. Vicente Kock tambe ta traha biña di Shimarucu di Aruba. Tin biaha e ta combina esaki cu Casho y asina traha e Biña di e dos combinacionnan aki. Algo masha particular cu sr. Vicennte Kock ta produci. Turistanan cu ta bishit'e ta keda masha encanta di saboria un bon Biña traha localmente.

E mata di Shimarucu ta obtenibel aki na Santa Rosa. Si bo ta desea di tin un mata asina den bo hofi pasa busca esun di bo.